

## 紅燒牛肉湯



牛肉湯鮮甜回甘，溫潤醇厚。

以大骨粉搭配焦糖洋蔥汁省去熬煮食材時間，精煉美味。

紅白蘿蔔等多樣蔬果，慢火燉煮，熬出最精華的美味。

### 材料

#### 紅燒牛肉湯

沙拉油 60g

蒜頭 40g

蒜苗 100g

紅蘿蔔 300g

白蘿蔔 600g

牛腱心 1000g

郫縣豆瓣 100g

水 3000g

 大骨粉 25g

 焦糖洋蔥汁 55g

 川辣精膏 10g

 蔬菜高湯粉 20g

 牛肉風味調味料GF 15g

30g

### 製程

#### 紅燒牛肉湯

- 1.取一乾淨單手鍋倒入沙拉油，加入蒜頭、蒜苗及郫縣豆瓣拌炒。
- 2.待香味溢出後，加入剩餘食材及調味料。
- 3.熬煮1.5-2小時至牛肉及蔬菜完全軟嫩，關火即完成。

此配方可加水勾芡，亦可再對入牛骨高湯食用

---



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 [service@sunfont.com.tw](mailto:service@sunfont.com.tw)